

# ПРИБАВЛЕНИЕ

КЪ НИЖЕГОРОДСКИМЪ ГУБЕРНСКИМЪ

ВЕДОМОСТЯМЪ.

№ 24.

## КРАТКОЕ НАСТАВ- ЛЕНИЕ.

1. О посѣвѣ, уборкѣ, храненіи  
и употребленіи картофеля.

(О'кончаніе.)

7. Вліаніе различныхъ способовъ  
удобрѣнія земли на урожай картофе-  
ля.

Опытами доказано, что различное  
удобрѣніе, производитъ различное дѣй-  
ствіе на урожай картофеля на оди-  
наковой почвѣ. Къ худшимъ удобре-  
ніямъ хозяева относятъ: оставшіе отъ  
копальныхъ заводовъ, отъ не осѣвшихъ  
съ примѣсью извести и скопскаго на-  
воза, смѣсь птичьего помета съ пе-  
скомъ, известь, смѣсь деревянныхъ  
опилокъ съ золою; къ среднимъ удо-  
брѣніямъ причисляютъ смѣсь золы съ

известью, смѣсь скопскаго навоза съ  
известью, одну золу и смѣсь птичь-  
го помета съ золою; наконецъ лучша-  
ми удобреніями считается смѣсь на-  
воза съ осѣшками мыловарень, хоро-  
шо перегорѣлый скопскій навозъ безъ  
смѣшенія и въ смѣси съ золою, дере-  
вянными опилками и прудовымъ иломъ  
или мохомъ.

8. Храненіе картофеля.

Картофель сохраняется въ сухихъ  
погребахъ, подвалахъ, хлѣбныхъ ямахъ  
и въ кучахъ, покрытыхъ соломой и  
землею.

Въ сухихъ погребахъ и подвалахъ  
сохраненіе его очень просто: полъ  
долженъ усыпанъ сухой солоною или  
сухимъ хворостомъ, на который сы-  
пается картофель и, въ избѣжаніе гни-  
ли отъ испорченныхъ картофелинъ,  
перекладывается поже хворостомъ.

Зимой въ жилищу копаду можно отворять погреба или подвалы и перегреть картофель лопашою.

Въ мѣстахъ сырыхъ устроиваются въ погребахъ и подвалахъ два пола, одинъ онъ другого четвертя на двѣ. Нижній полъ на чѣмъ не засыпается; но верхній усыпанъ глиною или битыми кирпичемъ, крѣпко укатаннымъ и хорошо высушеннымъ. Подъ нижнимъ поломъ дѣлается водосточная канавка, для уничтоженія сырости. Сами картофель перекладывается сухими хворостомъ. Такіе погреба или подвалы не загромождаютъ до постопадныхъ морозовъ; зимою въ нихъ сельхъ должно отворять.

Хлѣбныя ямы извѣстны въ Южной Россіи и особенно въ Бессарабіи, гдѣ хлѣбъ сохраняется въ ямахъ по нѣскольку лѣтъ безъ всякой порчи. Какъ устройство ихъ не вездѣ извѣстно, то здѣсь предлагается способъ устройства ихъ потому, что въ безлѣсныхъ мѣстахъ онъ равно могутъ плузить съ пользою для сохраненія какъ хлѣба, такъ и картофеля.

Мѣсто для такой ямы избирается сколько можно возвышенное. Начиная копать яму, отъ поверхности земли дѣлають сперва шейку, которая должна быть круглая, ширинѣю 3 арш. въ поперечницѣ. Когда прокопають шейку въ 1½ ар. глубины, тогда начинаютъ подворачивать подъ шейку въ бока, для образованія самой ямы, и это составляютъ самую широкую

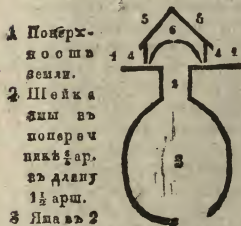
часть; когда же бока разширяли такъ, что человекъ можетъ въ ней поверачиваться, то работа идетъ легко и два человека безъ труда могутъ вмѣстѣ копать въ два дня яму на сто четвертей. Земля выкапываемая изъ ямы, насыпается вокругъ бугромъ. Внутренность ямы должна имѣть видъ кубической или яйца, поставленнаго лугою въ верху, а остріемъ внизъ, а верху шейку. Величина ямы совершенно произвольная.

Когда яма выкопана, то ее обкладываютъ соломкою или хворостомъ на два. Это покрываетъ для уничтоженія сырости, такъ и для защиты боковъ отъ вліанія сырой погоды. Потомъ, если окажутся въ ямѣ какія либо отверстія, покрываютъ обмазку бова глиною и снова обмечъ, чѣмъ совершенно предохраняется яма отъ мышей и другихъ земляныхъ животныхъ. За шейку яму закрываютъ досками и сверху застилають соломкою, на которую насыпается земли, по нѣмъ главное правило, что должна быть яма такъ полно закрыта, чтобы воздухъ не имѣлъ свободнаго доступа въ яму хлѣба или картофеля. Сверху же надъ жилищемъ, для большаго предохраненія ямы отъ сырости, ставится небольшой срубъ и кровля.

Въ такой ямѣ сыплются какъ картофель, такъ и хлѣбъ, безъ всякой опасности отъ мороза и мышей; не подобно поминъ, чѣмъ мышица въ

этой картофели должно въ теплое время и снова щепашельно закрывать. Дубь же должно выжимать щепашельно въ сухую погоду, хоша бы и зимою.

Фигура такой ямы должна быть овальюю, но произвольной величины (\*).



- 1 Поверх-  
ношъ  
шелл.
- 2 Шейка  
ямы въ  
попереч-  
никъ  $\frac{1}{2}$  ар.  
въ длину  
 $1\frac{1}{2}$  арш.
- 3 Яма въ 2  
сам. глу-  
бини и  
въ попе-  
речникъ.
- 4 Штѣны  
еруба  
надъ  
ямою.
- 5 Кровля
- 6 Вугоръ  
земли,  
прикры-  
вающій  
отвер-  
стіе  
ямы.

Въ кучахъ картофель сохраняется слѣдующимъ образомъ.

На избранномъ по возможности возвышенномъ мѣстѣ, выкопанная

\*) Примѣчаніе. Въ некоторыхъ мѣстахъ, надъ отверстиемъ ямы дѣлають небольшіе сѣдцы, какъ надъ погре-  
бами, съ плоскими дверцами, для того, чтобы можно было брать картофель во всякое время даже въ сильные морозы.

яма, поверхъ которой, въ теплотѣ шпура и другого кола, очерчивающаго кругъ отъ 5 до 7 ар. въ поперечникъ. Въ этомъ кругѣ вмѣщается яма въ 5 четв. или въ  $\frac{1}{2}$  ар. глубины съ плоскимъ дномъ. Стѣны ямы и дно обкладываютъ соломой; въ срединѣ ямы выкапываютъ колы въ длину картофель около кола до стѣны порѣ, пока спадомъ своимъ картофель не образуетъ надъ поверхностью земли правильного кургана, не выходя одна-  
кожъ при осыпаніи на края ямы. За стѣны картофель закрываютъ яма-  
ною или неподвижнымъ сѣномъ, а сверху соломой, такъ, чтобы лавочки со-  
ломы были по всей поверхности. Тогда на колы надвигается крышко сѣ-  
занной оной соломы, концы къ  
верху, саманже куча осыпанная сѣ-  
номъ, вынужена изъ ямы, при чемъ  
необходимо, чтобы земляными стѣнами  
по всей поверхности имѣла разную пока-  
тость, и чтобы земля всюду была  
плотно убитая лопатою, составляя  
толщину стѣны около края ямы на  
меньше полушора аршина. На случай  
осипелости, дѣлають оному ямы от-  
верстіе, которое должно быть закры-  
то въ сильные морозы, а въ отте-  
пель ошкрывается для предохраненія  
картофеля отъ сырости. (\*).

### р. Употребленіе картофеля.

Картофель употребляется здѣсь

(\*) Такимъ же образомъ можно сохранять картофель и въ продолжительное время.

и пышательную массу во всех видах приготовления.

Она употребляется въ пищу вареный въ водѣ, печеный въ горичей золѣ и на угляхъ, жареный въ скоромномъ и постномъ маслѣ, въ похлебкахъ разнаго рода и въ кашѣ.

Для печенія хлѣбовъ, картофеля приготавливается слѣдующимъ образомъ: свѣжій картофель, очищенный отъ кожуры и изрѣзанный ломтиками, опускается на вѣсколку минутъ въ кипятокъ; потомъ ломти сія кладутся въ мѣшокъ, на кошорый накладываются вакаи пшуды или пшесты, чтобы выжать воду; потомъ они сушатся въ вольной печи и обращаются въ муку съ небольшою ступкой или на мельничѣ.

Изъ одной прѣши такой муки, смѣшанной съ другою прѣшиной вакой было бы много хлѣбной муки, приготавливается превосходный хлѣбъ, приличный на вкусъ и совершенно здоровый. Новоземцы употребляютъ вогульскіе хлѣбъ, сдѣланный изъ муки на волосьну, картофельной и хлѣбной корочкой; при недоспѣлѣ хлѣбной муки, приготавливаютъ хлѣбъ и больше чѣмъ изъ одной половины картофельной муки, слѣдующимъ образомъ:

На сто фунтовъ картофельной муки, сдѣланной по сѣмъ писанному способу, кладутъ три фунта свѣжыхъ дрождей, разведенныхъ огуку водою, кашкою или кашей и даютъ ей вкиснуть въ употребномъ шерахъ въ про-

долженіе 6 часовъ. Слишкомъ въслѣе дрожди вредящъ вкусу хлѣба. Какъ скоро кашаи вскиснеть, то въ нее прибавляютъ два пуда ржаной или другой муки и 2 фун. соли, и снова мѣсятъ съ большими ошараніемъ, долѣе обыкновеннаго; за шѣмъ даютъ шѣсту снова заквасить отъ 2 до 3 часовъ, наконецъ хлѣбы валяютъ обыкновеннымъ образомъ и сажаютъ въ печь. Черезъ три часа, хлѣбъ вкусный, пышательный и соевъ, шѣпо здоровый готовъ къ употребленію.

Должно замѣтить, что хлѣбъ, испеченный съ примѣсю картофельной муки, гораздо долѣе не черствѣетъ, чѣмъ обыкновенный.

Замороженный картофель не должно выбрасывать, ибо важнѣйшая часть оного, крахмалъ, отъ мороза не испорчивается. Его можно даже употребить въ пищу, если съ надлежательнымъ пшаніемъ положить сначала замороженный картофель въ холодную воду и дать шакимъ образомъ время ошаранья. Потомъ его должно изрѣзать и положить въ вадку, кошорую долить водою. Въ первый день должно воду перемѣнить по одному разу; но если бы оказалась бѣлая кѣна или ошумкиленъ будеть кислый запахъ, то воду сдѣдуетъ мѣнить ошѣтъ по два раза въ день. Моченіе продолжается шѣтъ недѣль; когда картофельная кѣница со вѣсѣмъ уняшопшася, и картофель размякнетъ; то это признакъ, что его должно выжимать изъ воды. За шѣмъ картофель кладется въ мѣш-



ли, а въ нимъ пошутунаеши въ при-  
готовленіи муки точно также, какъ  
сказано выше о свѣжемъ картофелѣ.

Скошь, какъ рогатый, такъ и ло-  
шадей, овечь и свиней кормить сы-  
рмиъ, вареними и прѣлыми картофе-  
лемъ. Коровамъ дають картофеля по  
два гарнца сверхъ другой дачи, остъ  
чего молоко спановишея гуще и жел-  
ше. Вообще скому полезно давать  
седьмую часть обыкновенной дневной  
вищи картофеля. Должно однакожъ  
замѣнить, что первые два или три  
дни скоми надобно приучить къ кар-  
тофельной вищѣ, посыпая ее солью;  
послѣ же онъ и безъ соли ѣсть его  
охотѣе, чѣмъ другой кормъ.

Самопрѣлый картофель, съ свѣчкою  
изъ соломы и сѣна, предпочитается  
всякому корму; его пригошевляють  
слѣдующимъ образомъ: на 7 $\frac{1}{2}$  честв.  
сѣна кладуть одну честв. мелко ру-  
бленнаго картофеля, и наливають 14  
ведрами воды. Все это оставляють  
въ ящикъ незакрытымъ, дожидѣсь поръ,  
пока сѣчка и картофель не начнутъ  
дымиться и недоспѣвнущъ такой степе-  
ни шеплости, что картофель бу-  
детъ походить на вареный. Это обы-  
кновенно оканчивается въ теплос вре-  
мя въ 3, а въ холодное въ 4 сутокъ.  
Кормъ сей раздають скому теплымъ

## 2. О прѣхавшихъ и выѣхавшихъ

(сб 31-го Мая по 7 е число Юня

1841 года)

**Прибыли:** изъ Москвы—Генераль-  
Маіоръ *Соймоновъ*, изъ С. Петербур-  
га—Капитанъ *Крыликовъ*, Надвор-  
ные Совѣтники: *Крыловскій* и *отстав.*  
*Григорьевъ*, изъ Балахнинскаго уѣзда—  
Маіоръ *Минцинъ*, изъ Симбирска—  
отс. Коллежскій Ассесоръ *Лазаревъ*,  
изъ Макарьевского уѣзда—отс. Ка-  
питанъ *Мисинъ*, изъ Казани—Кол-  
лежскій Секретарь *Арановъ*, изъ Кня-  
гининскаго уѣзда—Подпоручикъ *Заха-  
ровъ*, изъ Гороховскаго уѣзда—Штабсъ  
Капитанъ *Брюхаловъ*, остановились  
Кремлевской части; изъ Симбирска—  
отс. Коллежскій Секретарь *Ложиревъ*,  
остановились Рождественской части.

**Выѣхали:** въ Иркутскъ—Сшаскій  
Совѣтникъ *Лавриновскій*, въ С. Пе-  
тербургъ—Полковникъ *Махотинъ* и  
Титулярный Совѣтникъ *Пановъ*, въ  
Красноуфимскъ—Надворный Совѣт-  
никъ *Григорьевъ*, въ Гороховскій  
уѣздъ—Штабсъ-Капитанъ *Брюхаловъ*.

# ОБЪЯВЛЕНІЕ.

Пензенское Губернское Правленіе, въ слѣдствіе опредѣленія Саранскаго Городоваго Магистрата, назначило къ продажѣ съ публичнаго торга на сронъ 8 числа Іюля мѣсяца 1841 года, а) недвижимый о двухъ этажехъ домъ Саранскаго мѣщанина Дмитрія Казизына, за обпарывшіеся на немъ долги въ количествѣ 59 руб. 4 коп., находящійся въ городѣ Саранскѣ, расположенный въ длину на 10 саж. поперечины отъ воротъ 13, а съ правой стороны 11 съ пол. арш., вышиною до арши 8 арш. 3 четъ, крышъ желѣзныи, копы рѣзныи въ вѣхослѣ, въ нижнемъ этажѣ двѣ комнаты и банниза, въ верхнемъ этажѣ коннаты 9 и одна буфетъ, подъ домомъ два подвала, на дворѣ деревянный флигель, ледникъ, погребъ, амбаръ, каменный сарай, конюшня, каменная кожевня, зольная изба; подъ домомъ и надворнымъ строеніемъ усадебной земли поперечины въ площади 50 саж., въ другомъ кварталѣ поперечины 40, длиннику 52 саж., что все оцѣнено въ 842 руб. 80 коп. сереб., дохода съ дома получаются 14 руб. 28 коп. 4 сед. сереб., б) его же Казизына 6-ть каменныхъ лавокъ въ гостинномъ ряду на торговую площадь, расположенныя на 14 саж. въ въ длину и на 5 съ пол. саж. поперечины, крытый вѣхми тѣсомъ, подъ конми усадебной земли поперечины и длиннику по 14 саж., оцѣненныя въ 270 руб. сереб., дохода съ лавокъ получаютъ въ годъ 18 руб. сереб. А потому объявляется, дабы желающіе купить домъ и лавки Казизына, а въ бытію при продаѣ кредитеры и наследники Казизына, явились на вышеозначенный сронъ въ Губернское Правленіе, гдѣ желающимъ объявлена будетъ и подлинная опись продаваемому имѣнію.